



Le chef vous propose :

LUNDI

Carottes bio râpées vinaigrette



Cordon bleu

Pâtes macaronis sauce tomate

Fromage blanc à la vanille

Salade de fruits Acapulco

MARDI

Pâté de campagne* / cornichon
(sans porc : pâté de volaille)

Omelette bio paysanne



Duo de haricots persillés

Fromage ail & fines herbes

Madeleine

MERCREDI

Gaspi
NON
merci



Scolarest

/



JEUDI

Salade verte batavia

Cassoulet*

(sans porc : cassoulet au poisson)

Vache qui rit

Crème dessert chocolat bio



VENDREDI

Betteraves vinaigrette

Brandade de poisson

Camembert bio



Fruit de saison

Tributaire des arrivages et vigilants sur la qualité, certains produits de ce menu sont susceptibles d'être remplacés
*plat à base de porc (proposition de remplacement)



Produit issu de l'agriculture biologique

Bon
appétit !

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »